

Chicken Curry v. 1.00

Zutaten (für ca. 4 Personen)

500 gr Hühnchenbrust

1 Zwiebel

1 Lauch

2 Knoblauchzehen

400 gr Joghurt

300 ml Kokosmilch

200 ml Wasser

1 EL Rosinen

1 EL Kokosraspeln /
gehackte Cashews

1 TL Tandoori Pulver

1 TL Curry

1/2 TL Kurkuma

1 TL Tomatenmark

1/2 TL Zucker

Salz

1 1/2 Tassen Reis

Vorbereitung:

Das Hühnchen würfeln.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln.

Den Lauch in dünne Ringe schneiden.

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch andünsten.

Hühnchen, Lauch, Tandoori Pulver, Curry, Kurkuma zugeben und anbraten.

Kokosmilch, Kokosraspeln, Joghurt, Wasser, Tomatenmark, Rosinen zugeben und 40 Minuten und bei kleiner Hitze köcheln lassen



Quelle: Sebastian